

Rosa gebratene Lammhüfte

Zutaten:

... für die Lammhüfte

4 x 200 g Lammhüfte
grobes Meersalz
Bunter Pfeffer (gestoßen)
3-4 Zweige frischer Rosmarin
1 Kräutertopf frischer Thymian
2 EL Rapsöl

... für das Kartoffelpüree

800 g Kartoffeln mehlig kochend
1 Knolle China-Knoblauch
200 ml Sahne 15%
2 EL Butter
frisch geriebene Muskatnuss
Salz

... für den Rotkohlsalat

1 Rotkohl (ca. 1 kg)
100 g Schinkenwürfel
100 ml Tafelessig
80 g Zucker, Salz, Weißer Pfeffer (gemahlen)
80 ml Rapsöl

... für die Balsamicojus

200 ml Balsamicoessig
200 ml Rotwein
200 ml Honig
600 ml Fleischbrühe
Schwarzer Pfeffer (gemahlen)
Salz

Zubereitung:

... für den Rotkohlsalat

Den Kohlkopf putzen, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen hobeln. Die Gewürze allesamt dazugeben und ordentlich durchkneten. Die Schinkenwürfel in einer Pfanne mit 20 ml Rapsöl knusprig braten, dem Salat zugeben und durchrühren. Später zum Anrichten nur in einem kleinen Topf erwärmen.

... für das Kartoffelpüree

Die Kartoffeln waschen, schälen und in leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken. 200 ml Sahne mit der Butter erhitzen und der Masse zugeben. Den China-Knoblauch schälen, in kleine Würfel schneiden und ohne Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Mit einem Löffel alles vermengen und abgedeckt beiseite stellen.

... für die Balsamicojus

Alle Zutaten in einen Topf geben, auf Sirup herunter kochen und mit den Gewürzen abschmecken.

... für die Lammhüfte

Den Backofen auf 100°C erhitzen. Die Lammhälften putzen und von Sehnen und Fett befreien. Mit Salz und Pfeffer rundherum würzen. Die Lammhälften in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in 2 EL Rapsöl mit der Hälfte der beiden Kräuter anbraten. Auf das Ofengitter legen und etwa 20 - 30 min. rosa durchziehen lassen.

Serviervorschlag: Das Kartoffelpüree in der Mitte des Tellers als Sockel anrichten. Den warmen Rotkohlsalat darüber geben. Die Lammhälften in mehrere Scheiben schneiden und oben auffächern. Die reduzierte Balsamicojus mit einem Löffel ringsherum träufeln und mit dem übrigen Thymian und Rosmarin dekorieren.



Guten Appetit!